CANARD AUX NAVETS

Faites fondre 50 g de lard dans une casserole. Quand il est fondu et chaud, faites-y revenir un canard de Barbarie. Assaisonnez, joignez un bouquet garni, mouillez de 1 dl de vin blanc sec et de 1 dl de bouillon. Couvrez, laissez cuire 25 mn. Ajoutez alors tout autour 800 g de navets épluchés en les enfonçant dans la sauce. Laissez cuire encore de 30 à 35 mn. Servez le canard entouré des navets, la sauce, dégraissée et réduite, à part.

CANARD AUX NAVETS

1 gros canard de Barbarie ou 2 canards plus petits (on compte généralement 1 canard de 1 kg environ pour 3 personnes), 150 g de lard fumé, 75 g de beurre, sel, poivre, 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 verre de vin blanc sec, 1,200 kg de gros navets, une dizaine de petits oignons.

Bridez et flambez les canards, assaisonnez-les à l'intérieur. Coupez le lard en lardons, faites les blanchir à l'eau bouillante pendant 2 mn. Egouttez et séchez-les. Faites revenir les lardons dans la matière grasse. Retirez-les et faites dorer les canards à leur place de tous côtés pendant 10 à 15 mn. Quand ils ont pris une belle couleur, assaisonnez-les, remettez les lardons, ajoutez la carotte, l'oignon émincés et le bouquet garni. Mouillez de vin blanc. Couvrez et laissez mijoter pendant 45 mn environ. D'autre part, épluchez les navets et les petits oignons, ajoutez-les dans la cocotte au bout de 15 mn de cuisson pour qu'ils cuisent en même temps. Au moment de servir, retirez les canards et les légumes, dégraissez la sauce et laissez-la réduire, elle doit être très courte. Vous pouvez aussi faire dorer les navets et les petits oignons séparément au beurre et les ajouter autour du canard 10 mn avant la fin de la cuisson.

BORTSCH

Un canard, 150 g de lard gras, 700 g de boeuf maigre, un os à moelle, une feuille de laurier, 3 clous de girofle, un coeur de chou, 3 oignons, 3 blancs de poireaux, 2 branches de céleri, une gousse d'ail, 3 petites betteraves rouges cuites, 2 cuillerées à soupe de vinaigre, une grosse pincée de sucre, 1 dl de yaourt.

Faites revenir dans une marmite le lard coupé en morceaux. Faites de même avec le canard coupé. Ajoutez la viande et les os. Couvrez d'eau. Portez à ébullition et écumez. Ajoutez au potage les oignons piqués de clous de girofle, le laurier, le chou, le céleri et les blancs de poireaux coupés en lanières. Reportez à ébullition, écumez à nouveau, assaisonnez et ajoutez l'ail. Laissez mijoter avec couvercle trois heures. Incorporez deux betteraves coupées en morceaux et, après une demi-heure de cuisson, ajoutez la betterave restante rapée, le vinaigre, le sucre et prolongez la cuisson 1/2 heure. Au moment de servir, retirez les viandes que vous présenterez à part. Mettez une ou deux cuillerées à soupe de yaourt dans chaque assiette de bortsch. Le canard peut être remplacé soit, par un vieux faisan, soit, par un lièvre. Dans ce dernier cas, vous le ferez mariner 2 heures avec du vin blanc. C'est la betterave rouge qui,

ajoutée en fin de cuisson donne au bortsch sa couleur rouge-rosée. Un morceau de queue de boeuf corsera le bouillon.

BORTSCH

Passer au beurre une julienne de betteraves, poireaux, racines de céleri et de persil, un oignon, un petit chou frisé. Mouiller avec du bouillon. Ajouter une cuiller à pot de jus de betteraves aigri, un caneton aux 3/4 rôti, deux livres de poitrine de boeuf blanchie, un bouquet dc marjolaine, laurier, clou de girofle, quelques champignons secs. Faire bouillir doucement jusqu'à cuisson complète. Sortir le caneton et le dépecer. Sortir le morceau de boeuf et le couper en gros dés. Retirer le bouquet. Dégraisser le bouillon. Assaisonner. Lier avec le jus de deux betteraves rouges râpées et une cuiller à pot de crème aigre. Ajouter une pincée de fenouil et persil hachés. Au moment de servir le potage, ajouter les morceaux de boeuf et de caneton et des petites chipolata grillées et dépiautées.

CANARD A LA BOURGUIGNONNE

Découpez le canard en morceaux et faites-le revenir dans du beurre avec des oignons hachés. Lorsque les morceaux sont bien dorés, ajoutez de l'extrait de viande, une carotte, deux gousses d'ail et un verre de madère. En fin de cuisson, lorsque la sauce sera bien réduite, ajoutez un petit verre de cognac et 50 g d'olives dénoyautées. Servez avec des croûtons frits.

CANARD A LA ROUENNAISE

Il faut un très jeune canard qui ait conservé son sang. Videz-le et hachez son foie avec 125 g de lard maigre et 4 oignons. Salez, poivrez et ajoutez 2 pincées de quatre-épices. Remplissez l'intérieur du canard avec cette farce. Bridez-le et faites-le rôtir à four chaud durant 25 minutes. Découpez le canard en séparant cuisses et aiguillettes. Replacez-les dans une sauteuse avec de l'huile chaude et poursuivez la cuisson à feu doux durant 15 minutes. Pendant ce temps, préparez un long plat allant au four et tapissez-le d'échalotes hachées. Déposez sur ce fond les morceaux de canard. Brisez la carcasse pour en extraire tout le sang. Ajoutez au jus obtenu 1 dl de bon bordeaux rouge et recouvrez les morceaux de canard de cette sauce. Remettez le plat à four doux pendant 10 minutes avant de servir.

CANARD A LA SOLOGNOTE

Pour 6 personnes: un gros canard de Barbarie bien tendre, 6 tomates, 6 oignons, 60 g de beurre. Farce: un oeuf, une tasse de mie de pain rassis, thym et romarin, cannelle, une gousse d'ail, 2 oignons, sel, poivre, un verre d'armagnac.

Préparez la farce en mélangeant soigneusement la tasse de mie de pain trempée dans du lait et bien pressée, les oignons finement hachées, l'ail écrasé, le foie du canard haché. Ajoutez le

thym et le romarin, salez et poivrez, liez le tout avec l'oeuf battu. Parfumez avec la cannelle. Farcissez le canard avec cette farce et laissez le jusqu'au lendemain s'imprégner du parfum. Au moment de la cuisson disposez le canard dans un plat allant au four entourez-le avec les oignons finement émincés et les tomates pelées, épépinées et concassées. Arrosez-le de beurre fondu, salez, poivrez. Faites rôtir à four chaud. Le canard étant cuit sortez la farce et mettez-la dans une casserole. Passez le jus de cuisson avec tomates et oignons au tamis. Ajoutez-le à la farce, laissez cuire le tout 5 mn en remuant le mélange, après avoir rectifié l'assaisonnement. Découpez le canard et présentez la sauce en saucière.

CANARD A L'ORANGE

1 canard d'1,5 kg à 2 kg environ, 6 belles oranges (choisissez des oranges sanguines pour leur couleur violacée et leur parfum presque poivré, 1 carotte, 1 oignon, 100 g de beurre, 1 bouquet garni, 2 cuillerées à café de fécule, 2 cuillerées à soupe de cognac, 4 cuillerées à soupe de Cointreau, 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc, sel et poivre.

Prélevez et taillez en fines lanières les zestes de 2 oranges. Ebouillantez-les durant 4 mn, puis égouttez-les. Réservez-les. Pelez les oranges. Otez les parties blanches. Coupez-les en tranches et réservez-les dans une assiette creuse avec le jus rendu à la coupe. Pelez et émincez la carotte et l'oignon. Faites fondre 70 g de beurre dans une cocotte; mettez-y à dorer le canard vidé et plumé, à feu modéré, en ajoutant la carotte et l'oignon. Mouillez d'un verre d'eau, ajoutez le bouquet garni. Pensez à assaisonner. Couvrez, baissez le feu et laissez mijoter 45 mn. Ensuite, arrosez le canard avec le cognac et le Cointreau. Couvrez à nouveau et laissez reposer 10 mn hors du feu. Retirez le canard, enveloppez-le d'aluminium. Versez dans la cocotte le vinaigre et le jus de coupe des oranges, Faites mijoter doucement 10 mn. Passez cette sauce dans une passoire fine. Remettez-la dans une casserole avec la fécule délayée dans un demi-verre d'eau. Laissez tranquillement mijoter à feu doux. Faites fondre le beurre restant dans une poêle, ajoutez les tranches d'oranges et faites-les chauffer 4 à 5 mn à feu moyen. Placez le canard décoré de zestes et entouré de la garniture d'oranges sur un plat chaud, arrosé d'un peu de sauce et décoré de toasts coupés en losanges. Servez le reste en saucière.

CANARD AU CONCOMBRE

Pour 4 ou 5 personnes: 1 canard, 3 concombres, 2 oignons, 15 cl de vin blanc sec, 1 c à soupe de farine, 90 g de beurre, 30 cl de bouillon, persil, sel et poivre.

Pelez les concombres. A l'aide du vide-pomme, taillez des petits tronçons dans les concombres en évitant de prendre les graines. Coupez les oignons en rondelles. Mettez ces deux légumes dans un saladier, arrosez-les avec le vin blanc laissez-les macérer pendant 2 heures. Videz et flambez le canard. Farcissez-le avec le tiers des concombres et cousez l'ouverture. Farinez la peau du canard avec une cuillerée à soupe de farine et placez-le dans un plat à four. Salez et poivrez le canard et parsemez-le de 30 g de beurre en copeaux. Enfournez à four moyen, th 6, 200°C. Après 15 mn de cuisson, piquez la peau du canard pour que la graisse s'écoule et retournez-le. Au bout de 30 mn, dégraissez la sauce puis ajoutez autour du canard, les concombres, les oignons, le vin de macération, le bouillon et 30 g de beurre. Remettez le plat au four pendant 15 mn pour terminer la cuisson. Retirez le canard et placez-

le sur un plat de service chaud. Entourez-le des concombres. Faites réduire la sauce de moitié. Dégraissez-la à nouveau puis incorporez au fouet le reste de beurre par petits morceaux. Rectifiez l'assaisonnement . Versez cette sauce dans une saucière. Saupoudrez les concombres de persil haché, servez bien chaud.

CANARD AU POIVRE VERT

Pour 4 personnes: 4 cuisses de canard, 4 c à café de poivre vert, 1 citron, 1 c à soupe d'huile, aluminium ménager, 1 kg de gros sel, sel fin.

Désossez les cuisses en laissant l'os du pilon. Refermez bien et faites dorer quelques minutes dans l'huile. Râpez le zeste du citron. Mélangez-le avec le poivre vert en mouillant avec quelques gouttes de jus de citron. Salez. Enduisez les cuisses de canard de ce mélange. Posez chaque cuisse sur une feuille d'aluminium. Refermez en serrant bien et en laissant l'os du pilon dépasser. Etalez le gros sel dans la lèchefrite et mettez dessus les cuisses préparées, en les enfonçant un peu. Faites cuire à four chaud (thermostat 7/8, 250°C) pendant 35 à 45 mn. Servez.

CANARD AU PORTO

1 canard, 20 pruneaux, 1/4 de litre de madère ou de porto, du thé, 1c. de crème fraîche. Mettre les pruneaux à macérer dans le thé bouillant 6 jours à l'avance. Le 7° jour égoutter les pruneaux, les piquer et mettre à macérer dans le porto. Le 8° jour saler et poivrer l'intérieur du canard. Mettre 8 pruneaux à l'intérieur et coudre. Faire dorer. Ajouter la moitié du porto, saler, poivrer et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure. Ajouter le reste des pruneaux, cuire encore 1/4 d'heure, dégraisser le jus et ajouter le reste du porto et la crème.

CANARD AU RHUM

1 canard, 4 c. à soupe de rhum, 1 tasse de bouillon, 1 oignon. Faire rissoler le canard, ajouter l'oignon, sel, poivre. Verser le bouillon chaud. Laisser mijoter 40 minutes. Au moment de servir chauffer le rhum verser sur le canard dans la cocotte et flamber.

CANARD AU VINAIGRE

2 canards, beurre, huile, 2 épaisses tranches de jambon d'Ardennes, 2 dl de vinaigre de xérès, 1 dl d eau, 1 boîte de 1/2 litre de tomates pelées, sel, poivre.

Coupez les canards en morceaux. Faites chauffer le mélange beurre-huile dans une cocotte, sur feu doux. Faites dorer doucement les morceaux de canard, cocotte couverte, sans laisser brûler la matière grasse. Retirez les morceaux de volaille, jetez les deux tiers de la graisse rendue, remettez la viande avec le jambon coupé en fines lanières. Arrosez de vinaigre et

d'eau, laissez cuire pendant 10 mn, puis ajoutez les tomates écrasées. Salez et poivrez. Laissez cuire 40 mn et servez avec des pommes dauphine et une purée d'oignons.

CANARD AU VIN ROUGE

Découper le canard en morceaux et garder les aiguillettes pour faire une salade. Faire revenir ailes, cuisses et blanc dans de la graisse bien chaude, saler, poivrer. Ajouter 3 oignons et 5 échalotes hachés. Laisser cuire 20 mn à petit feu. Retirer le canard. Mettre alors 150 g de lardons (lard frais) et 150 g de jambon de Bayonne coupé en morceaux et 6 à 7 carottes et une branche de céleri coupés en petits dés. Laisser cuire 10 mn à couvert doucement. Ajouter 1 bouquet garni et remettre le canard sur le lit de légumes. Mettre le vin à chauffer, lorsqu'il bout vider à hauteur. Couvrir et cuire 1 h. Faire fondre de la graisse de canard et y faire fondre 3 oignons et y verser 2 c à soupe de farine et 100 g de champignons et 1 verre de porto. Bien mélanger, faire réduire à découvert. Mélanger la sauce dans la cocotte du canard. Servir.

CANARD AUX AMANDES

Pour 5 personnes: 1 canard avec ses abats, 150 g de poudre d'amandes, 2 petits suisses, 2 échalotes, 1 gousses d'ail, thym, poivre, sel, 1 verre de cognac, 50 g de beurre.

Préparez une farce avec les abats de la volaille, les amandes, les petits-suisses, les échalotes, la gousses d'ail, le thym, le poivre, le sel. Faites revenir le tout dans le beurre. Ajoutez le cognac. Garnissez le canard avec cette farce, bridez-le, enveloppez-le d'une feuille de papier aluminium beurrée. Mettez à cuire à feu vif pendant 30 mn environ, retournez souvent.

CANARD AUX NAVETS

Faites fondre 50 g de lard dans une casserole. Quand il est fondu et chaud, faites-y revenir un canard de Barbarie. Assaisonnez, joignez un bouquet garni, mouillez de 1 dl de vin blanc sec et de 1 dl de bouillon. Couvrez, laissez cuire 25 mn. Ajoutez alors tout autour 800 g de navets épluchés en les enfonçant dans la sauce. Laissez cuire encore de 30 à 35 mn. Servez le canard entouré des navets, la sauce, dégraissée et réduite, à part.

CANARD AUX NAVETS

1 gros canard de Barbarie ou 2 canards plus petits (on compte généralement 1 canard de 1 kg environ pour 3 personnes), 150 g de lard fumé, 75 g de beurre, sel, poivre, 1 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, 1 verre de vin blanc sec, 1,200 kg de gros navets, une dizaine de petits oignons.

Bridez et flambez les canards, assaisonnez-les à l'intérieur. Coupez le lard en lardons, faites les blanchir à l'eau bouillante pendant 2 mn. Egouttez et séchez-les. Faites revenir les lardons

dans la matière grasse. Retirez-les et faites dorer les canards à leur place de tous côtés pendant 10 à 15 mn. Quand ils ont pris une belle couleur, assaisonnez-les, remettez les lardons, ajoutez la carotte, l'oignon émincés et le bouquet garni. Mouillez de vin blanc. Couvrez et laissez mijoter pendant 45 mn environ. D'autre part, épluchez les navets et les petits oignons, ajoutez-les dans la cocotte au bout de 15 mn de cuisson pour qu'ils cuisent en même temps. Au moment de servir, retirez les canards et les légumes, dégraissez la sauce et laissez-la réduire, elle doit être très courte. Vous pouvez aussi faire dorer les navets et les petits oignons séparément au beurre et les ajouter autour du canard 10 mn avant la fin dc la cuisson.

CANARD AUX OLIVES A LA CREOLE

Pour 4 personnes 1 canard, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 1 verre de vin rouge, 5 tomates, 1 petite boîte d'olives, persil, thym, sel, poivre, huile. Couper le canard en gros morceaux. Hacher les oignons. Piler l'ail, le sel et le poivre. Couper les tomates en petits morceaux. Faire revenir le canard dans une marmite avec un peu d'huile. Une fois dorés, enlever les morceaux. Faire fondre les oignons dans même marmite. Ajouter l'ail pilé et les tomates. Faire réduire la sauce. Ajouter le thym, le canard et les olives. Mouiller avec le verre de vin. Couvrir. Laisser mijoter 30 à 40 minutes à petit feu.

CANARD DE BARBARIE A LA MOUSSE DE FOIE GRAS

Arrosez l'intérieur du canard avec 2 c à soupe de Grand Marnier. Faites fondre 50 g de beurre dans une cocotte, quand il est blond, faites-y revenir le canard de tous tes côtés, salez et poivrez. Couvrez la cocotte, laissez cuire à feu moyen pendant 40 minutes environ. Préparez la sauce: épluchez et hachez menu une carotte, un oignon et 2 échalotes, hachez 100 g de jambon, attachez ensemble les éléments d'un bouquet garni; lavez-le et égouttez-le. Faites revenir les hachis de légumes et de jambon dans le reste du beurre. Quand le tout est bien coloré, saupoudrez de farine et remuez énergiquement à la cuillère de bois, ajoutez 1 c à soupe de tomate fraîche et délayez avec du bouillon, poivrez, ajoutez le bouquet garni, laissez mijoter à petit feu pendant une vingtaine de minutes. Hachez finement des pelures de truffe (1 boîte), ajoutez-les à une boîte de 125 g de mousse de foie ainsi qu'à 2 c à soupe de Grand Marnier, malaxez bien le tout. Sortez le canard de la cocotte, découpez la poitrine en aiguillettes et le canard étant encore saignant, conservez le sang recueilli. Désossez les cuisses du canard en les ouvrant sur toute leur longueur. Garnissez de mousse les cuisses du canard (la mousse remplace les os); refermez la chair sur la mousse, pliez les cuisses en deux et attachez-les avec du fil de cuisine. Tenez-les au chaud ainsi que les aiguillettes. Pressez le citron; retirez le bouquet garni de la sauce. Passez celle-ci au chinois, ajoutez le jus de citron et le sang du canard, remuez à la cuillère de bois, ajoutez à la sauce les aiguillettes et les cuisses du canard pour les faire réchauffer. Retirez le fil qui attache les cuisses du canard, coupez chacune en deux et servez chaud.

CANARD EN CREPINE

Pour 4 personnes: 1 petit canard, 1 noix de beurre, 2 petits suisses, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, persil, thym, poivre, sel, 1 morceau de crépine.

Retirer délicatement la peau du canard en ayant soin de ne pas abîmer la chair. Hacher la chair du gésier et le foie et mélanger intimement avec le persil, le thym, les échalotes et l'ail hachés. Bien amalgamer le tout afin d'obtenir une farce très fine que l'on fera revenir quelques instants dans la noix de beurre avant d'y ajouter les petits suisses. Remplir le canard de cet farce et le refermer. Saler et poivrer l'extérieur du canard puis l'envelopper dans la crépine que l'on aura rincée au préalable; entourer ensuite le tout dans une feuille d'aluminium ménager. Placer la grosse papillote ainsi formée dans un plat en terre et mettre à four chaud (250°C, 7/8 du th) pendant 45 minutes. Ouvrir alors la feuille d'aluminium et mettre à nouveau au four pendant un quart d'heure.

CANARD EN DAUBE

Pour 4 personnes: 1 canard bien tendre de 2,5 kg environ, sel et poivre noir fraîchement moulu, 1 branche de céleri, 2 carottes émincées, 1 verre de cognac, 3 verres de vin rouge, 120 g de lard gras coupé en petits morceaux, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 1 bouquet garni, 1 gousse d'ail, 250 g de champignons émincés.

Découpez le canard en morceaux que vous déposerez dans un saladier ou dans une écuelle de terre. Salez. poivrez, ajoutez le céleri, les carottes, les oignons, le cognac et le vin rouge et faites mariner le canard dans ce jus pendant au moins 2 heures. Sortez le canard de la marinade, égouttez-le et séchez le avec un linge propre. Faites roussir le lard dans l'huile d'olive, retirez le et faites dorer les morceaux de canard dans l'huile qui reste dans la poêle. Puis mettez canard, huile et lard dans une grande cocotte et faites cuire à découvert, pendant 20 minutes. Au bout de ce temps, incorporez la marinade, le bouquet garni, l'ail et les champignons. Faites encore cuire à petit feu pendant environ une heure et demie, jusqu'à ce que le canard soit tendre. Retirez le bouquet garni, dégraissez, rectifiez l'assaisonnement et servez dans la cocotte. Si le jus vous paraît trop fluide, épaississez de d'une petite cuillerée à soupe de farine, délayée à froid et versée dans la cocotte, cinq à six minutes avant de servir tournez jusqu'à ce que le jus soit bien lié.

CANARD FARCI AU POIVRE VERT

Pour 4 personnes: 1 canard de 1,5 kg. Farce: 200 g de chair à saucisse, sel, 1 c à soupe de grains de poivre vert, 50 g de beurre.

Mélangez la chair à saucisse, le sel et le poivre vert, farcissez-en le canard et cousez l'ouverture. Enduisez l'extérieur du canard avec le beurre, salez-le et mettez-le dans un plat avec 1 verre d'eau. Faites-le cuire pendant 1 h en l'arrosant souvent, d'abord à feu vif, puis à feu moyen. Dégraissez la sauce, déglacez-la à volonté avec un petit verre de cognac et ajoutez, selon le goût, quelques grains de poivre vert.

CANARD FARCI AUX OLIVES

Pour 4 personnes: 1 canard de 1,5 kg vidé et entier, 1 oeuf, 1 oignon émincé, 1 gousse d'ail hachée, 12 olives vertes hachées grossièrement, 30 g de mie de pain trempée dans du lait, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, 1 pincée de noix muscade.

Préchauffez le four à 180°C. Hachez finement le foie du canard et mélangez-le avec l'oignon, l'oeuf, l'ail, les olives et la mie de pain. Assaisonnez légèrement de noix muscade, sel et poivre. Farcissez le canard avec ce hachis, disposez-le dans un récipient réfractaire, arrosez-le d'huile d'olive, saupoudrez-le de sel et mettez-le au four pendant 1 heure et demie, en le tournant de temps en temps. Dès que sa chair est tendre, augmentez la température du four pour le dorer. Sortez du four et laissez reposer 15 minutes. Découpez-le et dressez-le sur un plat de service. Déglacez le récipient avec un peu d'eau, nappez le canard de cette sauce et servez.

CANARD FARCI GRAND MERE

Pour 6 à 8 personnes: un canard de Barbarie (environ 2,5 kg), 1 kg de petits navets nouveaux, 24 petits oignons, 30 g de sucre en poudre, 3 cl de porto. Pour la farce: 250 g de lard de poitrine fumé, 2 foies de volaille, 4 échalotes, 2 petites brioches, 50 g de crème fraîche, 7 cl de porto, 1 oeuf, persil.

La farce: passez le lard au hachoir. Faites raidir 5 mn au beurre foie de canard et foies de volaille, et hachez-les. Hachez également le persil puis les échalotes que vous ferez blondir dans un peu de beurre. Mélangez le tout. Assaisonnez. Par ailleurs, battez ensemble l'oeuf, la crème et 3 cl de porto. Ecrasez à la fourchette les brioches émiettées dans cette préparation. Ajoutez celle-ci au mélange précédent foies et lard. Fourrez l'intérieur du canard avec cette farce. Recousez la peau du canard. Le canard: faites-le dorer à la cocotte avec du beurre, puis cuire 1 h 1/2. Pendant ce temps, épluchez les navets, et faites-les colorer au beurre, puis assaisonnez-les et saupoudrez-les de 15 g de sucre. Couvrez, et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres jusqu'au coeur. Faites revenir les oignons au beurre, saupoudrez de sucre, couvrez juste à ras avec du bouillon, et laissez le s'évaporer jusqu'à ce que les oignons soient glacés (faites-les rouler sur eux-mêmes de temps en temps). Lorsqu'il est cuit, retirez le canard. Déglacez la cocotte avec le reste du porto. Servez la sauce en saucière.

CANARD LAPEROUSE

Pour 4 personnes: un beau canard nantais bien en chair, 5 échalotes, 200 g de gruyère râpé, 100 g de mie de pain très fine, 1/2 bouteille de muscadet, beurre, 2 dl de fond de veau.

Vider le canard, le flamber et le brider. Le faire rôtir au four avec une grosse noix de beurre. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter les échalotes hachées très fin, laisser revenir doucement. Mouiller avec le muscadet et le fond de veau lié. Couvrir et compléter la cuisson. Préparer à part le gruyère et la mie de pain, que l'on mélange. Lorsque le canard est cuit, l'enrober du mélange fromage et mie de pain (1 cm d'épaisseur environ). Arroser avec du jus pour bien coller cette croûte. Laisser dorer au four. Dresser le canard sur un plat long.

Rectifier l'assaisonnement de la sauce et passer au chinois très fin. La verser sur le plat autour du canard, et non dessus.

CANARD LAQUE

1 jeune canard un peu gras, 4 c à soupe de sauce soja, 4 c à soupe de miel liquide, 1/2 litre de vin blanc sec, poivre, glutamate, estragon en poudre.

Saupoudrer l'intérieur du canard avec le glutamate, le poivre et une pincée de poudre d'estragon. Déposer le canard dans une casserole et l'arroser avec le vin. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 15 mn. Retirer alors le canard en laissant bien égoutter, puis le passer au four 10 mn. Mélanger dans un bol la sauce soja et le miel. Enduire le canard et remettre à four moyen pendant 12 mn. Badigeonner alors de nouveau le canard avec le mélange sauce soja-miel et terminer la cuisson pendant 15 mn au four.

CANARD LAQUE

Prendre un canard d'environ 2 kilos. Le vider et flamber. Frotter de sel fin et d'une cuillerée à soupe de huong-liu (cinq épices chinois). Mettre le canard dans un plat au four. Mettre du beurre autour. Introduire le plat dans un four très chaud. Au bout d'un quart d'heure, retourner le canard. Verser dans un bol trois cuillerées de sauce de soja et à l'aide d'un pinceau laquer entièrement le canard que vous aurez sorti du four. Le remettre au four à feu doux et répéter l'opération toutes les cinq minutes jusqu'à ce que toute la sauce soit absorbée. Au bout d'une demi-heure le canard sera cuit. Le laisser refroidir. Le couper en petits morceaux. Mettre ceux-ci dans un grand plat et garnir avec des échalotes chinoises que vous aurez égouttées (Pikled leeks).

CANARD LAQUE

Pour 4 personnes: un canard jeune, tendre et pas gras (de Barbarie), 2 cuillerées à soupe de 5 épices, une pincée de carmin (ces deux éléments se trouvent dans les épiceries spécialisées en produits d'Extrême-Orient), sel fin, un oignon, une gousse d'ail, 3 cuillerées à soupe de sauce de soja, 3 cuillerées à soupe de miel liquide, une pincée de glutamate.

Frottez le canard intérieurement et extérieurement avec un mélange de sel et de 5 épices, puis piquez la peau de toutes parts avec les dents d'une fourchette. Epluchez et hachez finement l'oignon et l'ail, pilez-les pour les réduire en pâte, ajoutez le reste des 5 épices, le carmin, la sauce soja, le miel et un peu de sel, mélangez bien pour obtenir une laque homogène, badigeonnez-en le canard et laissez-le sécher 2 heures. Allumez le four (assez doux, thermostat 4 à 5). Placez le canard dans un plat huilé, glissez-le au four. A mi-cuisson, badigeonnez-le une seconde fois avec le reste de laque. En fin de cuisson, le canard doit être croustillant et d'une belle couleur. Découpez la chair en petits dés, servez avec des feuilles de salade de menthe, des germes de soja, des rondelles de concombre et du riz.

CANARD LAQUE FARCI

Pour 4 personnes: 1 canard, 3 pommes reinette, 3 oignons moyens, 3 tasses de riz cuit, 1 oeuf, estragon, sauge, persil, 2 clous de girofle, une pointe de muscade, 2 c à soupe de sauce Hol-sen, une c à soupe de cannelle, sel, poivre de Cayenne. Pour le laquage: 3 cuillerées à soupe de miel, 4 cuillerées à soupe de vinaigre, 2 tasses de bouillon.

Flambez et parez le canard. Réservez son foie. Pelez les pommes, coupez-les en tranches épaisses. Epluchez les oignons. Mixez ensemble le foie du canard, le riz, les oignons, les herbes, les clous de girofle, les épices et l'oeuf entier. Bourrez le canard de cette farce en y ajoutant au fur et à mesure des quartiers de pommes. Cousez les ouvertures et posez le canard sur un plat muni d'une grille. Versez un peu d'eau au fond du plat. Préparez le laquage: délayez le miel avec le vinaigre et le bouillon. Salez légèrement et poivrez au Cayenne. Badigeonnez le canard avec cette préparation puis mettez-le à cuire, à four doux, environ deux heures. Surveillez la cuisson et toutes les quinze minutes, badigeonnez le canard au pinceau avec la préparation au miel. Retournez-le aussi de temps en temps pour qu'il dore sur toutes ses faces. Retirez le canard du four, découpez-le en petits morceaux. Versez son jus de cuisson dans une petite casserole avec la sauce Hol-sen et chauffez trois minutes sur feu doux en remuant deux ou trois fois. Présentez cette sauce à part.

CANARD PAYSANNE

Farcissez 1 canard salé et poivré de 2 oignons blanchis en morceaux et de 1 brin d'estragon. Faites le rôtir 45 mn au four en arrosant de 50 g de beurre. Découpez le canard et servez-le accompagné de la sauce en saucière additionnée des oignons écrasés et du jus de 1 citron ou de 2 c à soupe de madère.

CANARD SAUVAGE AU CALVADOS

Pour 3 à 4 personnes. Faites une farce avec le foie d'un beau canard sauvage, 1 petit-suisse, 1 pomme coupée en très petits morceaux, 1 oeuf, sel et poivre. Mouillez de 1 c à soupe de calvados. Farcissez le canard, cousez l'ouverture. Faites-le dorer dans 50 g de beurre, flambez avec un petit verre de calvados, mouillez avec un petit verre de cidre, couvrez et laissez mijoter 45 mn. Servez.

CANARD SAUVAGE AUX OLIVES

Pour 3 à 4 personnes. Faites revenir au beurre les parures d'un canard sauvage (ailerons, cou, gésier) avec 1 carotte et 1 oignon émincés, 1 gousse d'ail écrasée, 1 bouquet garni, sel poivre. Mouillez de 3 dl de vin blanc sec et laissez cuire 30 mn très lentement. D'autre part faites rôtir le canard au four avec 30 g de beurre pendant 45 mn en l'arrosant souvent et faites blanchir à l'eau bouillante (3 mn) 200 g d'olives vertes dénoyautées. Quand le canard est cuit, retirez-le et gardez-le au chaud. Filtrez le fond de sauce préparé, ajoutez le jus de cuisson du canard. Liez la sauce avec une noix de beurre manié (moitié beurre, moitié farine); mettez-y les olives

à réchauffer. Servez le canard entouré d'olives et nappé de sauce. On peut ajouter 1 tasse à café de madère en même temps que les olives.

CANARD SAUVAGE ROTI

2 canards sauvages. Fond de sauce: 30 g de beurre, 1 c à soupe d'huile, cous, gésiers, ailerons des canards, 150 g de lard, 2 oignons, 2 échalotes, 1 carotte, thym, laurier, persil, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de farine, 1 c à soupe de concentré de tomates, 4 dl vin blanc sec, 2 dl de bouillon de volaille, sel, poivre. Pour cuire les canards: 75 g de beurre, sel, poivre, 1 citron. Pour garnir: une noix de beurre, 2 échalotes, les foies des canards, 1 boîte de mousse de foie, une douzaine de croûtons grillés, citron à volonté.

Préparez le fond de sauce: faites revenir dans le mélange beurre/huile chaud les abattis des canards et le lard coupé en dés, ajoutez oignons, échalotes et carottes émincés, ainsi que le bouquet garni et l'ail pilé, saupoudrez de farine, ajoutez le concentré de tomate, mouillez de vin et de bouillon, laissez cuire doucement pendant 1 h filtrez et gardez en attente. Enfournez les canards beurrés et assaisonnés à four chaud préchauffé, laissez cuire 40 mn en arrosant souvent. Retirez-les, déglacez la sauce avec le jus de citron et 3 c à soupe d'eau chaude, ajoutez le fond préparé et gardez au chaud. D'autre part, préparez la garniture des croûtons: faites blondir les échalotes hachées menu dans le beurre chaud, ajoutez les foies pilés des canards, triturez bien le tout et ajoutez le contenu dc la boîte de la mousse de foie, assaisonnez. (Cette garniture peut aussi être prête quelques heures à l'avance et tenue au chaud). Juste avant la fin de la cuisson des canards, tartinez-en les croûtons et entourez-en le plat de service en alternant avec des rondelles de citron. Décorez à volonté de zestes de citron blanchis et présentez la sauce en saucière.

CANARD SAUVAGE SAUCE SMITANE

Pour 3 à 4 personnes: 1 canard sauvage, sel, poivre, 2 c à soupe d'huile. Sauce: 2 oignons doux, 20 g de beurre, 1/4 litre de lait, une pincée de sucre, noix muscade, poivre, 100 g de crème fraîche, 2 échalotes, 3 dl de vinaigre.

Commencez par préparer la sauce. Hachez les oignons, faites-les fondre sur feu doux sans coloration, mouillez de lait, ajoutez le sucre, l'assaisonnement. Couvrez et laissez cuire très doucement pendant 1 h 30. Le lait doit avoir complètement réduit. Ajoutez alors la moitié de la crème et passez au mixer. D'autre part, hachez les échalotes, couvrez-les de vinaigre et faites réduire le tout sur feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste plus que quelques cuillerées de liquide. Faites rôtir parallèlement le canard après l'avoir assaisonné et enduit d'huile (30mn de cuisson). Mélangez la purée d'oignons, les échalotes au vinaigre et le fond de cuisson du canard. Ajoutez le reste de la crème fraîche. Vérifiez l'assaisonnement et servez cette sauce aigrelette avec le canard. Accompagnez à volonté de riz créole.

CANETON FARCI

Pour 4 personnes: un jeune canard. Farce: 100 g de veau maigre, 100 g de lard de poitrine, 6 échalotes, persil, sel, poivre, un petit verre de cognac, 1 oeuf, 40 g de beurre. Garniture: 2 gros oignons, 6belles tomates, 1 dl de vin blanc, Une tasse de bouillon corsé, 250 g de champignons, 80 g d'olives vertes, 2 gousses d'ail.

Hachez finement les échalotes. Faites-les revenir au beurre. Hachez le veau et le lard, ajoutez-les aux échalotes, faites légèrement dorer. Mouillez avec le cognac. Flambez. Ajoutez le foie haché, l'oeuf, persil, sel, poivre. Mélangez bien. Introduisez cette farce dans le canard, refermez les ouvertures. Faites-le rapidement revenir au beurre en cocotte en le faisant dorer sur toutes ses faces. Retirez-le, posez-le dans une cocotte allant au four. Entourez-le avec les oignons hachés, les olives dénoyautées et blanchies quelques instants à l'eau bouillante, les tomates pelées, épépinées et concassées, les champignons pochés 3 mn à l'eau salée et citronnée. Arrosez avec le vin blanc et le bouillon, salez, poivrez. Mettez 1 h 1/4 à four moyen.

CANETTE AU PORTO

Une canette de 1,5 kg environ, 3 cuillerées à soupe de porto, 3 cuillerées à soupe de cognac, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, sel et poivre.

Salez et poivrez la canette à l'intérieur et à l'extérieur. Ficelez-la. Faites-la cuire de préférence à la broche ou au four pendant 1 h 30 à feu moyen. Débrochez la canette. Déposez-la dans un plat chaud. Pour la sauce, déglacez la lèchefrite avec 3 cuillerées à soupe de porto. Remettez la canette dans la lèchefrite et flambez-la avec le cognac chaud. Retirez à nouveau la canette et découpez-la en quatre morceaux. Versez la sauce dans la saucière avec une cuillerée à soupe de crème fraîche.

CHOUCROUTE AU CANARD

Pour 4 personnes: 1 beau canard de Barbarie, 1 c à soupe de graisse d'oie ou de saindoux, sel, poivre, 2 dl de vin blanc sec, 3 dl d'eau, 1 kg de choucroute déjà cuite, 1 oignon, quelques baies de genévrier, sel, quelques grains de poivre. 300 g de lard fumé, 2 cervelas, 1 saucisse fumée.

Faites dorer le canard de tous cotés dans la graisse d'oie ou le saindoux en assaisonnant. Mouillez de vin et d'eau. Ajoutez la choucroute, l'oignon et l'assaisonnement. Joignez le lard et couvrez. Laissez cuire doucement pendant 1 h en mouillant, si nécessaire avec un peu d'eau pour que la choucroute n'attache pas. A mi-cuisson, joignez les cervelas et la saucisse. Servez le tout ensemble.

COLVERT AUX EPICES

Pour 4 personnes: 2 canards colverts (préparés chez le volailler), 20 g de beurre, un peu de rhum, sel. Pour le fond de canard: 1 carotte, 1 oignon, 1 blanc de poireau, 1 céleri, 1 bouquet garni, 50 g de beurre. Epices: sel marin, poudre d'amande, curry.

Faites rôtir les canards "bleu" une dizaine de minutes à four chaud 210°C th 7. Levez les cuisses et réservez-les. Levez les filets et enveloppez-les individuellement dans une papillote de papier aluminium avec une goutte de rhum, sel et poivre. Au moment de servir: faites sauter 10 mn les cuisses à la poêle pour les dorer et rendre la peau croustillante. Mettez à cuire les papillotes de filet 5 mn à four chaud. Préparation du fond de canard et de la sauce. Faites revenir dans une cocotte les carcasses concassées avec la carotte, l'oignon, le blanc de poireau et le céleri détaillés en dés. Ajoutez un bouquet garni et 2 litres d'eau. Laissez mijoter à feu doux 2 h environ. Il ne doit rester en fin de cuisson qu'un demi-litre de bouillon. Passer au tamis fin en pressant pour extraire les sucs de cuisson du canard et des légumes. Au moment de servir, faites réduire de nouveau le fond de canard de moitié. Incorporez-y 50 g de beurre, salez et poivrez. Dans une poêle, mettez à cuire à sec, 1 cuillerée à soupe de gros sel pour le dessécher. Puis broyez-le au robot avec 2 cuillerées à soupe de poudre d'amande et 1 cuillerée à café de curry. Dressez une cuisse au milieu de l'assiette. Emincez un filet et positionnez-le au bord. Nappez avec la sauce. Servez très chaud.

COMMENT ACCOMMODER LE CANARD

Avec le canard: olives, navets, oranges, citrons, raisins, cresson.

CONFIT DE CANARD

Ce mode de conservation convient à l'oie et au canard mais aussi au porc, au dindonneau, à la poule, à la pintade ou même au lapin. La viande est d'abord salée, égouttée et essuyée. Puis on la cuit sur feu doux, dans sa graisse pour une volaille ou dans du saindoux pour les autres viandes, jusqu'à ce que la chair se détache des os. Soit on la dépose dans un récipient de préférence en terre et on la recouvre complètement avec la graisse, soit on la met dans un bocal pour la stériliser. Il est conseillé de la laisser reposer quelques semaines avant de la consommer. Confit d'oie ou de canard: Les morceaux les plus utilisés sont les cuisses et les ailes. Pour les servir, les réchauffer sous le gril du four en les posant sur une grille afin que la graisse s'élimine, ou dans une poêle bien chaude, sans graisse, en posant les morceaux côté peau afin qu'elle rissole et que la chair ne se dessèche pas. Traditionnellement, on sert le confit avec des pommes de terre (en rondelles ou en cubes cuits à la graisse d'oie ou de canard), des haricots blancs, des lentilles ou une salade frisée (avec des croûtons aillés). On peut aussi l'ajouter, au dernier moment, dans les cassoulets et les garbures. Autres morceaux savoureux mais moins connus: les manchons de canard ou les ailerons qui servent surtout à garnir du cassoulet ou des plats de haricots, de lentilles ou de choux. Les gésiers d'oie ou de canard (confits dans la graisse d'oie) que l'on dégraisse en les chauffant dans une poêle sur feu très doux. On les sert chauds, sautés avec ail et persil, avec des pommes de terre ou des haricots secs; mais aussi tièdes, avec une salade verte ou de lentilles. Il existe d'autres confits

que l'on trouve plus rarement hors du Sud-Ouest: les coeurs de canard confits, le confit de porc, de lapin, de poule et même celui de saucisses de Toulouse.

CONFIT DE CANARD A LA BEARNAISE

Pour 6 personnes: 1 canard gras gavé au maïs pyrénéen (poids optimum 6 kg environ), 2 kg de graisse de canard, 3 gousses d'ail, gros sel, poivre.

Découper l'animal en quatre morceaux. Les recouvrir de gros sel et laisser pénétrer durant quarante huit heures. Faire fondre la graisse dans un petit chaudron en cuivre. Plonger les morceaux dans la graisse bouillante, ajouter l'ail et le poivre. Réduire la cuisson. Tourner et retourner les morceaux avec une cuiller de bois pendant 2 heures. Mettre les morceaux dans des bocaux de verre avec la graisse provenant de la cuisson. Fermer les bocaux hermétiquement et les stériliser vint cinq minutes. Tenir les bocaux au frais et consommer au plus tôt dans les six mois suivants. Réchauffer le confit à la poêle. Découper chaque morceau en deux. Servir avec des flageolets.

CONFIT DE CANARD GASCON

Pour 5 personnes: 800 g de confit de canard, 500 g de girolles fraîches, 2 échalotes finement hachées, 1 bouquet de cerfeuil, sel, poivre.

Prélevez 2 cuillères à soupe de graisse du confit dans une poêle et faites-y revenir les échalotes. Ajoutez les girolles. Dès qu'elles ont rendu toute leur eau, assaisonnez les de sel, poivre et laissez-les rissoler. Placez le confit de canard sur une grille au-dessus d'un plat creux. Faites-le dorer au four chaud (180°C) pendant 15 mn. Réservez la graisse recueillie dans le plat pour d'autres préparations: pommes de terre, haricots blancs ou navets. Découpez le confit en tranches minces. Dressez-les sur un plat chaud et servez les girolles autour. Saupoudrez le tout de cerfeuil haché.

BE DE CANETTES

Pour 8 personnes. Préparation 30 mn, cuisson 1 h 30, marinade 12 h. 2 canettes coupées en morceaux, 300 g de poitrine fumée, 200 g de champignons de Paris, 250 g d'olives vertes, 2 bouteilles de vin blanc (bourgogne aligoté, par exemple), 1 orange, 2 gousses d'ail, 1 oignon, 1 bouquet garni, 2 clous de girofle, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Détaillez la poitrine fumée en gros dés. Epluchez l'oignon, puis émincez-le. Pelez l'ail. Mettez les morceaux de canettes dans un grand saladier. Versez le vin blanc de façon à recouvrir la viande et ajoutez le et ajoutez le bouquet garni, les clous de girofle, l'huile d'olive, les lardons, l'ail et l'oignon émincé. Laissez mariner au moins toute la nuit. Le lendemain, prélevez de grosses lanières de zeste d'orange en vous servant de l'économe. Mettez les

morceaux de canettes dans une cocotte en fonte, ajoutez les zestes d'orange, puis versez la marinade. Salez et poivrez. Amenez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire doucement 1 h 30 à couvert. Lavez et essuyez les champignons de Paris. Coupez-les en quatre et mettez-les dans la cocotte ainsi que les olives vertes, 30 mn avant la fin de cuisson de la daube. Présentez la daube de canettes dans un plat de service chaud. En garniture, vous pouvez proposer des pâtes fraîches ou des pommes de terre cuites à l'anglaise. C'est encore meilleur réchauffé.

FARCE POUR CANARD

Une pomme reinette pelée, coupée en quartier, arrosée de calvados, parfumée de cannelle, fera merveille pour le pigeon, l'oie, le canard.

FARCE POUR CANARD

Mélangez 1 tasse de 250 g de riz long grain américain, 2 tasses de bouillon (2 fois le volume du riz), sel, poivre. Portez à ébullition, couvrez et cuisez 15 minutes environ à feu doux jusqu'à ce que le riz soit prêt et le bouillon absorbé. Dans 50 g de beurre, faites revenir 1 oignon haché et 3 branches de céleri débarrassées de leurs feuilles, dénervées et coupées en fines lamelles. Ajoutez le riz cuit, un peu de thym et de laurier en poudre, le contenu égoutté d'un bocal de 500 g de cerises dénoyautées et 1 bonne cuiller à soupe de noix. Mélangez et farcissez le canard de cette préparation. Cuisez celui-ci comme à l'ordinaire et accompagnez d'une sauce préparée avec le jus de cerises l'oignon haché, revenu dans un peu de beurre additionné du jus de cerises, de 1 cuiller à café de concentré de tomates, de 1 cuiller à café de concentré de viande, 3 morceaux de sucre. Chauffer, éventuellement faire réduire jusqu'à 2 5 dl de liquide. Ajouter 1 cuiller à soupe de liqueur aux cerises, 1,5 cuiller à soupe de gelée de groseilles, puis un peu de beurre manié, moitié beurre mou mélangé avec moitié farine, au fur et à mesure, tout en faisant bouillir jusqu'à obtention de l'épaississement désiré. Ajoutez-y une partie de la sauce de cuisson du canard que vous aurez flambé au cognac en fin de cuisson.

GRILLADE DE CANARD AU BEURRE D'HERBES FINES

Pour 4 personnes: 2 magrets de canard gras de 350 g chacun. Marinade: 5 cl d'huile d'olive, 5 cl d'huile d'arachide, 5 cl de vin d'Algérie. Sauce: 150 g d'échalotes hachées, 25 cl de vinaigre de vin, 1 c à soupe de vinaigre de Jerez, 60 g de beurre amolli, 1 c à café de ciboulette, 1 de cerfeuil, 1 de persil plat, 1 d'estragon, sel, poivre.

Dénervez les membranes apparentes, côté chair, des magrets. Incisez en quadrillage côté peau. Déposez-les dans un plat creux, côté chair en dessous et versez dessus les ingrédients de la marinade. Au bout de 12 heures, retournez-les côté peau dans le fond du plat et laissez encore 12 heures à mariner. Faites-les alors cuire, soit au gril dans la cheminée soit à la cocotte à feu moyen, côté peau en dessous. Retournez-les côté chair au fond de la cocotte et laissez-les cuire 3 minutes encore. Réservez-les au chaud entre 2 assiettes creuses. Dans une casserole, à feu moyen, faites cuire l'échalote hachée et le vinaigre de vin jusqu'à obtention

d'une marmelade mouillée. Ajoutez le vinaigre de Jerez, redonnez un bouillon et laissez réduire à nouveau. Incorporez alors le beurre en parcelles en fouettant et en vannant afin que la sauce devienne épaisse et homogène. Salez et poivrez. Ajoutez les fines herbes hachées et réservez cette sauce au chaud. Découpez les magrets en fines lamelles dans le sens de la largeur. Nappez avec la sauce. Servez accompagné de frites.

MAGRETS AU BEURRE ROUGE

Pour 6 personnes: 6 magrets de canard, 350 g de beurre demi-sel, 4 dl de madiran, 4 échalotes, 125 g de crème fraîche, sel, poivre. Préparation 15 mn. Cuisson 20 mn.

Commencez par faire le beurre rouge: dans une petite casserole mettez les échalotes très finement hachées et 3 dl de madiran. Faites réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vin. Ajoutez la crème, laissez réduire à nouveau jusqu'à consistance sirupeuse. Réduisez le feu et, hors du feu ajoutez peu à peu le beurre par parcelles en travaillant au fouet à sauce. Remettez par moments la casserole sur le feu doux. Vous devez obtenir une sauce crémeuse, maintenez-la au chaud au-dessus d'un bain-marie doux. Faites dorer les magrets à la poêle sur feu vif, sans matière grasse, en commençant par la face la plus grasse. Retournez-les, réduisez le feu, salez, poivrez et laissez cuire 15 mn environ. Otez-les de la poêle et dressez-les sur le plat de service. Rapidement jetez le gras de la poêle et déglacez-la avec 1 dl de madiran. Grattez bien le fond de la poêle et, hors du feu, incorporez peu à peu, en battant, 1 cuillerée à soupe de beurre rouge. Versez cette sauce sur les magrets, servez le reste du beurre rouge en saucière.

MAGRETS AU CIDRE

Parer les magrets, saler, poivrer les faire griller dans une poêle très chaude sur le côté gras; Sortir les magrets et les tenir au chaud dans le four. Verser 1 verre de cidre dans la poêle. Mettre 4 demi-pommes dans la poêle et ajouter de la gelée de vin de médoc. Remettre les magrets côté chair. Servir bien chaud.

MAGRETS AUX FRAMBOISES

Enlever la peau du magret, saler, poivrer, faire revenir dans de la graisse bien chaude et cuire. Badigeonner de miel, faire caraméliser, ajouter des framboises et de la crème fraîche. Mélanger et servir.

MAGRETS AUX PRUNEAUX

Faire mariner des pruneaux dénoyautés 24 h dans de l'armagnac. Les farcir avec un morceau de foie gras. Mettre les pruneaux dans une casserole chaude. Verser l'armagnac qui flambe sur les pruneaux et ajouter 1 c à soupe de gelée de vin de médoc. Ajouter un peu de crème

liquide. Cuire les magrets de canard salés, poivrés à la poêle. Servir, ajouter les pruneaux sans les démolir et napper avec la sauce.

MAGRETS DE CANARD AU POIVRE VERT

4 magrets de canard, 1/4 de litre de vin blanc sec, 2 c à soupe de grains de poivre vert, 50 g de beurre, un petit verre de cognac, 50 g de crème fraîche.

La veille, faites mariner les filets de canard dans le vin blanc aromatisé avec 1 c à soupe de grains de poivre vert. Le lendemain, égouttez-les, essuyez-les et faites les sauter rapidement au beurre, comme un bifteck, ils ne doivent pas être trop cuits. Lorsqu'ils sont à point, retirez-les, mettez-les au chaud, versez un petit verre de cognac dans la sauce et flambez. Mouillez avec un verre de marinade chauffée, déglacez la poêle de cuisson. Ajoutez la crème fraîche et le reste du poivre. Nappez les magrets et servez aussitôt. Accompagnez de croquettes de potiron.

MOUSSE DE FOIE DE CANARD

Préparation 20 mn. Cuisson: quelques mn. Pour 6 à 8 personnes: 350 g de foies de canard, 200 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de raisins de Corinthe, 3 c à soupe de crème fraîche, 3 petites échalotes, 1 verre à liqueur de cognac, 1 verre à liqueur de Grand Marnier, 1 c à café de poivre vert, sel, poivre.

Laver et sécher les raisins, puis les faire tremper dans les deux alcools mélangés. Parer les foies en retirant soigneusement le fiel; les couper en gros dés, les faire sauter 2 à 3 minutes à feu vif dans un peu de beurre en même temps que les échalotes finement émincées. Arroser avec le jus de macération des raisins; dès que l'alcool est chaud, flamber. Passer au mixer pour obtenir une sorte de crème lisse. Incorporer peu à peu le reste du beurre en travaillant à la cuiller de bois afin d'obtenir un parfait amalgame; saler. poivrer. Ajouter le poivre vert, les raisins et la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement. Tasser dans une coupe arrondie au fond ou dans un bol. Faire refroidir au réfrigérateur (mais non au freezer) pendant 12 heures au moins Démouler.

NAVARIN DE CANARD

Pour 8 personnes: 1 gros canard découpé en morceaux, 1 cuillerée à dessert de graisse d'oie, 500 g de carottes, 500 g de navets, 6 petites pommes de terre, 300 g de haricots verts, 2 oignons, 4 gousses d'ail non épluchées, 1 bouquet garni, 1/4 de litre de bouillon, ou 1 concentré de bouillon de volaille, sel, poivre du moulin. Préparation 15 mn. Cuisson 55 mn.

Dans une cocotte, faites rissoler à la graisse d'oie les morceaux de canard. Aussitôt dorés, retirez-les de la cocotte, réservez-les. Jetez l'excès de graisse. Déglacez la cocotte avec 2 cuillerées à soupe de bouillon et ajoutez les oignons émincés. Remettez le canard et recouvrez de bouillon chaud. Ajoutez l'ail, le bouquet garni, sel et poivre. Couvrez et laissez mijoter 20

minutes. Epluchez les carottes et les navets, coupez-les en gros cubes, faites-les blanchir 15 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez, ajoutez-les au canard, ainsi que les haricots verts et les petites pommes de terre. Laissez cuire encore 30 à 35 minutes.

PATE DE CANARD

Pour 6 personnes: pâte: 500 g de farine, une pincée de sel, 250 g de beurre, 1 verre d'eau. Un beau canard désossé, si possible par le volailler, comme pour une ballottine (ne pas désosser les cuisses ni les ailes). Farce: 500 g de chair à saucisse, 150 g de champignons de couche, 3 ognon, 1 truffe, le foie du canard, un petit verre de cognac, 2 oeufs, sel, poivre. Une grande barde lard, 1 oeuf pour dorer.

Préparez la pâte la veille de préférence: versez en fontaine la farine tamisée avec le sel, mettez la matière grasse au centre et incorporez-la en pétrissant rapidement du bout des doigts. Ajoutez suffisamment d'eau pour pouvoir rouler la pâte en boule et mettez au frais. Préparez la farce: mélangez intimement la chair à saucisse, les champignons, les oignons, la truffe et le foie haché. Parfumez avec le cognac, ajoutez les oeufs battus et l'assaisonnement. Travaillez bien le tout. Farcissez le canard avec une partie de cette farce et enroulez-le dans la barde de lard. Etalez la pâte au rouleau et tapissez le fond d'une terrine beurrée en laissant un peu déborder tout autour. Réservez une partie de la pâte Pour le couvercle. Mettez le canard dans la terrine et comblez les vides avec le reste de la farce. Couvrez d'une abaisse de pâte, rabattez la pâte qui dépasse tout autour et ménagez une cheminée au centre en formant un trou entouré d'un petit cordon de pâte collé au blanc d'oeuf. Dorez le dessus du pâté au jaune d'oeuf délayé dans un peu de lait et faites cuire 2 h à four moyen. Protégez éventuellement le dessus du pâté avec un papier d'aluminium pour que la pâte ne brûle pas. Laissez reposer 1 jour au moins avant de consommer. Vous pouvez faire couler par la cheminée un peu de gelée au cognac, préparée soit avec les carcasses du canard, soit avec un sachet de gelée en poudre.

PATE DE CANARD EN CROUTE

Pâte feuilletée. Farce: 1 beau canard de Barbarie, 200 g de veau (épaule), 300 g de porc (échine), 1 petit verre de cognac, 50 g de lard fumé, sel, poivre, noix muscade. Gelée à volonté.

Préparez la pâte et garnissez-en un moule à pâté articulé bien beurré. D'autre part, nettoyez bien la peau du canard (retirez toutes les racines des plumes), désossez-le entièrement. Conservez les filets recouverts de leur peau et coupez-les en fines aiguillettes. Coupez également le veau en lamelles. Mettez veau et aiguillettes de canard dans une terrine. Arrosez de quelques cuillerées de cognac et laissez macérer 4 h au frais. Hachez tout le reste de la chair du canard avec la peau, ainsi que le porc, le lard fumé, le foie, le coeur et le gésier du canard. Assaisonnez ce hachis et arrosez avec le reste du cognac. Laissez macérer également. Remplissez alors la croûte préparée de farce, d'aiguillettes de canard et de lamelles de veau en alternant les couches. Recouvrez le pâté d'un couvercle de pâte réservée. Ménagez une cheminée, dorez le dessus à l'oeuf et faites cuire 1 h 30 à four moyen préchauffé. Mettez au frais, mais pas au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Versez de la gelée tiédie par la cheminée, laissez prendre au frais et démoulez peu avant de servir.

POT AU FEU DE CANARD

Pour 4 personnes: 1 beau canard de Barbarie, 800 g de carottes, 500 g de navets, 3 poireaux, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 4

clous de girofle, thym, laurier, sel, poivre, 3 verres de vin blanc sec. Sauce: 1 c à soupe de beurre, 1 c à soupe de farine, 3 dl de bouillon de cuisson du canard, 1 c à soupe de moutarde forte.

Nettoyez tous les légumes, mettez-les dans une grande marmite, joignez les aromates et l'assaisonnement, portez à ébullition. Plongez le canard, joignez le vin, écumez. Laissez cuire pendant 1 h 30 environ. Vérifiez la cuisson du canard. Préparez la sauce d'accompagnement en faisant un roux avec le beurre et la farine, mouillez de bouillon de cuisson, laissez épaissir en remuant, joignez la moutarde. Servez le canard avec les légumes et cette sauce.

POT AU FEU ESPAGNOL

250 g de pois chiches, 1 petit jarret de veau, 400 g de lard frais, 150 g de chorizo, 2 oignons, 2 clous de girofle, 2 branches de céleri, 6 belles carottes, 3 navets, sel, poivre, thym, laurier, 1 capsule de safran, 250 g de riz long grain, 250 g de lentilles vertes, 1 petit canard, 1 épaule d'agneau roulée, 300 g de boudin noir, 1 chou, pain.

Mettez dans une très grande marmite le jarret de veau, le lard, le chorizo, les oignons piqués de clous de girofle, le céleri, les carottes, les navets, le sel, le poivre, le thym, le laurier et le safran. Remplissez la marmite d'eau froide et portez à ébullition. Ecumez ajoutez les pois chiches (trempés pendant 12 heures, et égouttés), et laissez cuire pendant 1 heure. Mettez le riz dans une casserole et arrosez-le de deux fois et demie son volume de bouillon, prélevé dans la marmite. Retirez également assez de bouillon pour faire cuire les lentilles séparément. Laissez cuire le riz pendant 20 mn, les lentilles pendant 40 mn. Ajoutez dans la marmite le canard, l'épaule d'agneau. Lorsque celle-ci est cuite (après 40 mn environ), retirez-la et tenez-la au chaud. Mettez à sa place le boudin. Laissez cuire encore pendant 10 mn. A part, faites cuire le chou pendant 1 heure à l'eau bouillante salée. Servez séparément le bouillon dégraissé et accompagné de pain grillé, les légumes et les viandes.

QUICHE AUX CHAMPIGNONS ET CONFIT DE CANARD

Pour 8 personnes: 500 g de pâte brisée, 300 g de champignons des bois, 300 g de champignons de Paris émincés, 2 c à soupe d'échalotes hachées, 4 c à soupe de ciboulette coupée, 1 cuisse de canard confit, 4 oeufs, 1/4 litre de crème fraîche, 1/4 litre de lait, sel, poivre.

Foncez le moule beurré, de pâte brisée. Dans une poêle beurrée, faites saisir champignons jusqu'à complète évaporation. Ajoutez l'échalote. Battez les oeufs, la crème et le lait, ajoutez la ciboulette. Salez et poivrez. Etalez sur le fond de la tarte les champignons, le confit de canard effiloché. Nappez de l'appareil à quiche. Laissez cuire 30 mn. Thermostat 6/7. Servez accompagné d'une salade à l'huile de noix.

ROTI DE MAGRET DE CANARD

Pour 6 personnes: 2 beaux magrets de canard, 5 racines de gingembre frais, sel, poivre.

Saupoudrer les magret, côté chair, de sel et de poivre en grains moulu. Eplucher les racines de gingembre, les émincer en fines lamelles, puis en disposer la moitié sur l'un des magrets. Utiliser l'autre magret pour recouvrir le premier et ficeler le tout. Dans un plat, disposer une feuille de papier aluminium remontant d'environ 7 cm sur les bords. Installer le rôti, préalablement salé et poivré, près de la plaque gril. Disposer autour le reste du gingembre. Cuire chaque côté a four chaud pendant environ trente minutes. Retourner le rôti dès que le côté peau est caramélisé. Au sortir du four, découper le rôti en lamelles fines et le servir de préférence accompagné d'un riz indien.

SALADE CHINOISE AU CANARD

Préparation: 20 mn. Pour 6 personnes: les filets refroidis d'un canard rôti, un sachet de champignons noirs séchés, 3 branches tendres de céleri, 3 tomates, un demi-concombre, 100 g de champignons de couche très frais, 2 cuillerées à soupe de jus de citron, 1 cuillerée à soupe de cognac, 2 cuillerées à soupe de sauce de soja, 2 gousses d'ail, 200 g de germes de soja, 3 tiges de menthe fraîche, quelques brins de coriandre, sel et poivre.

Versez les champignons noirs dans un saladier d'eau chaude et laissez-les tremper 15 minutes. Pendant ce temps, détaillez les filets de canard en lamelle. Emincez finement le céleri. Lavez, essuyez les tomates et le concombre, coupez-les en rondelles. Retirez la partie sableuse du pied des champignons de couche. Lavez-les, épongez-les puis émincez-les en fines lamelles. Arrosez celles-ci avec un peu de jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas. Egouttez puis épongez les champignons noirs. Préparez la sauce: mélangez dans un bol le reste de jus de citron avec le cognac, la sauce soja, et les gousses d'ail coupées en fines lamelles. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Disposez tous les éléments dans un plat creux, ajoutez les germes de soja et les feuilles de menthe. Arrosez le tout avec la sauce et remuez délicatement. Décorez avec la coriandre effeuillée.

SALADE D'AIGUILLETTES AUX PETITS POIS

Cuire les petits pois avec 1 branche de sauge ou de sarriette au goût. Laisser refroidir. Préparer une sauce vinaigrette avec de l'huile d'olive, citron, sel, poivre. Y verser les petits pois, 2 tomates et 1 poivron coupés en dés et mélanger le tout. Faire cuire les aiguillettes de canard dans de la graisse. Les couper en lamelles et les poser sur la salade.

SALADE DE CANARD SAUVAGE AUX GIROLLES ET AUX CEPES

Pour 4 personnes: 1 canard sauvage, 4 tranches de foie d'oie cru, 1/2 chou vert, 100 g de girolles, 100 g de cèpes. Pour la vinaigrette: 4 c à soupe d'huile d'arachide, 2 c à soupe de

vinaigre de Xérès, 1 c à soupe d'airelles. Pour le fond de canard: 2 oignons, 2 carottes, 2 tomates, 1 bouquet garni, 1/4 de litre de vin blanc.

Enduire le canard sauvage de beurre et le rôtir au four dans une cocotte. Temps de cuisson: 20 minutes. Sortir le canard et détacher les poitrines qui doivent rester roses. Emincer finement le chou et le blanchir durant 3 minutes dans l'eau bouillante salée. Le rafraîchir et le verser dans une passoire. Faire le fond de canard: remettre la carcasse dans la cocotte avec les oignons et les carottes coupées en mirepoix et faire revenir le tout. Déglacer avec le vin blanc et mouiller avec de l'eau à hauteur de la carcasse. Ajouter le bouquet garni et les tomates coupées en quatre. Laisser mijoter durant une demi- heure. Passer le fond et le réserver pour la vinaigrette. Il doit y rester la valeur d'une tasse à café. Préparer la vinaigrette: dans le fond tiède de canard mélanger l'huile et le vinaigre. Saler et poivrer. Donner un coup de mixer. Ajouter les airelles. Poêler les foies d'oie et les tenir roses. Faire sauter au beurre les girolles et les cèpes avec une échalote hachée. Saler et poivrer. Déglacer avec un filet de vinaigre. Dresser le chou sur un plat. Couper les poitrines du canard en fines aiguillettes et les poser sur le chou. Garnir avec les tranches de foie d'oie poêlées, les girolles et Les cèpes. Napper le tout avec la vinaigrette aux airelles.

SALADE LANDAISE AU CONFIT

Pour 4 personnes. Préparation et cuisson 20 mn. 1 chicorée frisée, 200 g de confit de canard, 2 ou 3 cèpes conservés au vinaigre. Assaisonnement: vinaigrette à l'huile de noix.

Nettoyez la frisée, faites griller le confit, coupez-le en tranches. Coupez les cèpes en morceaux. Assaisonnez la frisée de vinaigrette, joignez les lamelles de confit et de cèpes (il vaut mieux que le confit soit encore chaud). Excellent aussi avec des lamelles d'oie ou de canard fumés et des foies de poulet rôtis.

SOUPE DE CANARD AU VERMICELLE

Faire revenir 1/2 oignon puis ajouter 1 canard coupé en petits morceaux, ajouter 1/2 c à café de glutamate, 1/2 c à café de safran, 1 boîte 4/4 de pousses de bambou coupées en lamelles, 2 c à soupe de nuoc mam, sel, poivre. Mélanger, mouiller de 2 litres d'eau et laisser mijoter 30 à 45 mn. Faire cuire 250 g de vermicelle de riz, le placer dans chaque bol, verser le bouillon et la viande par-dessus, saupoudrez de ciboulette. On peut ajouter un peu de jus de citron et de piment.

TARTE LANDAISE

Pour 6 personnes. Allumer le four (thermostat 7). Beurrer un moule à tarte de 26 cm, le garnir d'une pâte brisée, piquer le fond de quelques coups de fourchette, glisser au four et laisser cuire 5 mn. Nettoyer 250 g de poireaux, les couper en rondelles de 1 cm 1/2. Faire fondre 5 minutes à la poêle dans un mélange beurre et huile. Battre en omelette 6 oeufs, ajouter 1 cuillerée à soupe de crème, les lamelles des poireaux, 1 c à soupe de persil ciselé, saler,

poivrer, mélanger, ajouter 100 g de magret de canard fumé. Retirer le moule du four, verser sur la pâte la préparation, remettre au four 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Servir chaud.

TERRINE DE CANARD

Pour 8 personnes: Désossez 1 beau canard sauvage, coupez la chair en dés, ainsi que 300 g de porc maigre et 300 g de lard gras. Joignez le foie du canard bien nettoyé, sel, poivre, thym émietté, quatre épices. Arrosez de 1 dl de porto et laissez macérer toute une nuit. Egouttez alors les viandes, hachez-les, sauf le foie, mélangez-les à 3 échalotes hachées, 1 c à soupe de persil haché et 2 oeufs battus. Joignez le jus de marinade, rectifiez l'assaisonnement et tassez le tout dans une terrine tapissée de bardes de lard en mettant une feuille de laurier dessus et dessous, et le foie entier au milieu. Faites cuire 1 h 30 à four moyen au bain-marie.

TERRINE DE CANARD A LA JURASSIENNE

Pour 6 personnes: 1 canard, 200 g de noisettes décortiquées, 200 g de veau haché (mi-gras, mi-maigre), 200 g de porc haché (échine), assez de fines bardes de lard pour garnir la terrine, sel, poivre, noix muscade, quatre-épices, laurier, granulés pour gelée au madère, 1 bouteille de vin blanc d'Arbois, 2 oeufs.

Désossez complètement le canard et coupez la chair en minces filets. Hachez les restes de viande ainsi que la peau et mélangez au veau et au porc hachés. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de muscade râpée et quatre-épices; pétrissez avec un verre de vin et laissez mariner avec quelques feuilles de laurier entières pendant 1 heure ou 2. Passez les noisettes rapidement au four afin de les dessécher en surface et de pouvoir ainsi retirer aisément la peau qui les recouvre. Réservez la moitié des noisettes et écrasez les autres, mélangez-les au hachis et liez le tout avec 2 oeufs entiers battus à la fourchette. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Garnissez une terrine, fond et côtés avec de très minces bardes de lard. Répartissez une couche de farce dans le fond, posez dessus des filets de canard, puis achevez de remplir la terrine en alternant farce et filets. Arrosez encore avec un peu de vin, posez une feuille de laurier au centre. Couvrez de barde. Mettez le couvercle en place. Allumez le four réglé sur th 5 (200°C) posez la terrine dans un plat contenant de l'eau et faites cuire en 1 heure et demie environ. Attendez que la terrine soit complètement refroidie pour retirer la graisse en surface, remplacez-la par une bonne couche de gelée que vous coulerez sur les noisettes réservées, placées en couronne autour de la terrine. Laissez au moins une demi-journée au frais avant d'entamer.

TERRINE DE CANARD A LA PISTACHE

Pour 6 à 8 personnes: 1 beau canard col-vert, 150 g de lard frais, 150 g de jambon cuit, 1 petit verre de cognac. Farce: 150 g de veau (dans la noix), 250 g de lard gras, 3 oeufs, sel, poivre, 75 g de pistaches mondées, bardes de lard.

Désossez le canard, levez les filets, faites-les macérer pendant 2 h avec le lard et le jambon coupés en bâtonnets. D'autre part, hachez le reste de chair de canard avec la peau (débarrassée de toute trace de plumes), le veau et le lard, mélangez bien en ajoutant les oeufs entiers, assaisonnez cette farce et ajoutez les pistaches. Tapissez de bardes une terrine, remplissez-la de farce, de filets de canard, de lard et de jambon en alternant. Terminez par des bardes de lard et couvrez la terrine. Faites cuire à four chaud, au bain-marie, pendant 1 h 30. Vous pouvez laisser refroidir ces terrines avec un léger poids dessus. Quand elles sont froides, mettez-les au réfrigérateur et attendez au moins 24 h avant d'entamer. N'oubliez pas de les sortir 1 h au moins avant de les pour qu'elles aient le maximum leur saveur.

TERRINE DE CANARD A LA PISTACHE

Préparation: 40 mn + 12 h de repos. Cuisson: 50 mn. Pour 6 personnes: 1 kg de morceaux de canard, 300 g de chair de porc, 10 fines tranches de lard, 2 c à soupe de pistaches décoquillées, 1 orange, herbes: 4 feuilles de sauge, romarin, thym, laurier, 1 gousse d'ail, 1 dl de vin blanc sec, 1 carotte, 1 oignon, 2 cl de cognac, 10 grains de poivre, 2 c à soupe d'huile.

Otez la peau et les os des morceaux de canard. Coupez la chair en morceaux. Mettez en les deux tiers, avec la chair de porc, dans un récipient avec sauge, romarin, thym, ail, laurier, poivre et cognac. Laissez mariner 12 h au frais. Mêlez la chair restante au jus de l'orange. Laissez mariner 3 h. Hachez la carotte et l'oignon. Dorez-les à l'huile dans une sauteuse avec les os du canard. Versez le vin et 5 dl d'eau, mijotez à feu très doux jusqu'à ce qu'il ne reste que 2 dl de liquide. Filtrez-le dans-une passoire fine. Egouttez les viandes, hachez-les au hachoir électrique ou dans un robot à hélice. Ajoutez un peu d'écorce d'orange hachée fin, les pistaches concassées, sel, poivre. Préchauffez le tour thermostat 4 (180°C). Tapissez de lard le fond d'une terrine de 1 litre. Emplissez-la avec un tiers de la chair. Versez la moitié du bouillon. Couvrez du reste de chair, versez le reste du bouillon. Couvrez de lard. Fermez la terrine. Enfournez 50 mn. Laissez refroidir. Mettez au moins 24 h au froid avant de déguster.

TERRINE DE CANARD A LA PISTACHE

Pour 6 personnes: 1 beau canard, 250 g d'échine de porc sans os, 3 échalotes, 1 oignon, 5 c à soupe de persil haché, 1 c à soupe d'armagnac, 120 g de pistaches décortiquées, 1 oeuf, 1 petite pincée de noix de muscade en poudre, 1 c à soupe d'huile, sel, poivre, 1 grande crépine.

Désossez le canard. Prélever les filets (jeter la peau). Salez et poivrez-les, arrosez avec l'armagnac. Hacher le reste de la chair ainsi que l'échine de porc. Faire étuver dans l'huile les échalotes et l'oignon hachés. Dans un saladier mélanger la chair hachée et les échalotes et oignons, ajoutez les pistaches, l'oeuf entier, la muscade, le persil, le sel et le poivre. Préchauffez le four th 6 (180°C). Rincez la crépine, puis épongez-la sur un torchon. Tapissez-en une terrine en laissant déborder sur un côté pour pouvoir rabattre. Etalez un peu de farce dans le fond de la terrine, disposez ensuite quelques languettes de filets de canard, remettez une couche de farce et ainsi de suite. Terminez par une couche de farce et refermez la crépine. Posez la terrine sur un plat à four contenant 2 cm d'eau. Couvrez et laissez cuire pendant 1 h 1/2. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, retirez le couvercle afin que la terrine dore en

surface. Laissez une nuit au froid avant de consommer. Servir les tranches de terrine avec une salade verte.

TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT

Pour 10 personnes: 1 canard de Barbarie de 1,500 kg, 500 g d'échine de porc, 500 g de jambon cuit, 2 échalotes, 1 bouquet de persil, 50 g de poivre vert, sel, 2 oeufs, bardes de lard, 1 boîte de gelée au porto.

Désossez entièrement le canard. Coupez les filets en lanières. Hachez le reste ainsi que le porc et le jambon. Mélangez bien toutes les viandes hachées en joignant les échalotes et le persil hachés, le poivre vert et du sel. Liez le tout avec les oeufs. Tapissez une terrine à pâté avec les bardes de lard et remplissez-la de farce et de lanières de chair de canard en alternant les couches. Recouvrez de bardes ou de la peau du canard. Faites cuire au four et au bain-marie pendant 1 h 30. Sortez la terrine du four, versez la gelée fondue et laissez refroidir jusqu'au lendemain.

TERRINE DE CANARD AUX NOISETTES

Pour 8 personnes: 2 canards, 250 g de maigre de veau, 250 g de gorge de porc, 500 g de lard gras, 100 g de noisettes, 4 cuillerées à soupe de liqueur à l'orange, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, 2 oeufs, 1 petit verre à vin de vin blanc sec, 2 carottes, 2 oignons, 1 échalote, du thym, du laurier, du sel, du poivre, quatre épices, quelques fines tranches de lard fumé. Préparation: 1 heure. Cuisson: 2 heures.

Désossez le canard et faites mariner la chair pendant 24 heures avec le maigre de veau, la gorge de porc et le lard dans la liqueur. Assaisonnez de sel, de poivre et de quatre épices. Taillez des bandes de chair (aiguillettes) dans les filets de canard et le lard. Faites rissoler les os de canard concassés et les légumes. Dégraissez. Mouillez à hauteur avec le vin blanc, une cuillerée de liqueur et de l'eau. Faites cuire une heure. Passez le liquide au chinois et faites-le réduire pour obtenir une cuillerée à soupe (glace de canard). Passez deux fois la viande au hachoir. Mélangez au hachis les oeufs, la crème et les noisettes. Ajoutez la glace, la marinade, du sel, du poivre et quatre épices. Mettez dans une terrine une feuille de laurier, une brindille de thym et tapissez avec le lard. Remplissez-la avec le hachis et couvrez. Mettez la terrine dans un bain-marie et portez à ébullition. Glissez au four chaud pendant deux heures. Ne passez pas toute la viande au hachoir. Réservez les aiguillettes de canard et du lard. Vous garnirez la terrine de couches successives de hachis en intercalant les aiguillettes et le lard. Laissez refroidir en pressant la terrine avec un poids de deux kilos. Servez 24 h après.

TERRINE DE CANARD SAUVAGE A L'ORANGE

Préparation: 30 mn. Cuisson: 2 heures. Pour 8 personnes: 1 canard de 1,200 kg environ, 400 g de porc frais, quelques bardes de lard, 1 oeuf, 1 orange, 3 cuillerées de marmelade d'oranges, 2 verres à liqueur de cognac, 3 échalotes, 1 gousse d'ail, 1 biscotte, sel, poivre, thym, laurier.

Désosser le canard et en couper la chair en petits dés. Couper également en dés le porc (choisi, de préférence, dans l'échine). Réunir ces viandes deux viandes, les mouiller avec le cognac et les laisser macérer une heure. Ecraser la biscotte au rouleau pour la réduire en très fine chapelure. Hacher finement les échalotes et l'ail. Mélanger la marmelade d'oranges (de goût anglais si possible), l'oeuf entier, l'ail, les échalotes, la panure de biscotte et le cognac de macération. Ajouter une petite cuillerée à café de sel et deux grosses pincées de poivre. Réunir cette farce aux morceaux de viandes et disposer le tout dans une terrine tapissée de bardes de lard en veillant à ce que les deux sortes de viandes et la farce soient bien mélangées. Recouvrir avec une barde de lard; poser dessus les os du canard, thym laurier. Cuire 2 heures environ à four moyen (th 5 200° environ). Oter la barde du dessus, les os, thym, laurier. Laisser refroidir. Avant de servir, garnir de tranches d'oranges. On peut, à la sortie du four, couler sur le dessus (après avoir enlevé bardes et os) un peu de gelée tiède; ne pas perdre de vue que la gelée n'est pas une protection, comme la graisse qui facilite la conservation, donc il est recommandé de consommer la terrine sans trop tarder.

TERRINE DE CANARD SAUVAGE DE CAMARGUE

Pour 8 personnes: 1 canard de Camargue d'1,2 kg (à défaut 2 colverts; il faut 450 g de chair nets), 250 g de chair de porc, 250 g de foies de volaille, 50 g de crème fraîche, 2 cl de porto, 1 carotte, 2 échalotes, 1 bouquet garni, sel, poivre moulu + quelques grains, un peu d'huile.

Préparation 3 ou 4 jours à l'avance. Désossez le canard, ôtez la peau et coupez la chair en dés. Taillez de même la viande de porc et les foies de volaille. Mélangez le tout, salez et poivrez. Concassez la carcasse et faites-la revenir dans une casserole avec un peu d'huile; Ajoutez la carotte et les échalotes détaillées, le garni et les grains de poivre. Recouvrez d'eau et portez à ébullition. Ecumez et poursuivez la cuisson 2 h à découvert. Passez le jus obtenu et réservez-en 10 cl. Faites réduire le reste à l'état sirupeux, 15 mn à feu moyen. Il doit rester 5 à 6 cl. Incorporez ce sirop aux viandes, ainsi que le porto et la crème. Placez la préparation dans une terrine, lissez avec un peu d'eau. Couvrez et mettez au four dans un bain-marie pendant 2 h 30 à 100°C, th 3. Après cuisson, laissez reposer la terrine puis recouvrez-la d'une planchette avec un poids. Réservez au frais.

TERRINE DE CANARD TRUFFEE

Pour 6 à 8 personnes: 1 beau canard de Barbarie de 1,500 kg environ, 500 g de porc (échine), sel, poivre, 1 petit verre de cognac, thym, laurier, 100 g de lard gras, 1 ou 2 truffes, 1 oeuf, bardes de lard, 100 g de gelée.

Si possible, faites désosser le canard par votre volailler, car c'est une opération assez longue. Veillez au préalable à ce qu'il ne subsiste pas de restes de plumes sur la peau, car celle-ci est utilisée dans la recette. Réservez les filets de la chair du canard que vous taillerez en languettes. Passe le reste au hachoir avec la peau du canard ainsi que la viande de porc. Mélangez les viandes hachées, assaisonnez, ajoutez le cognac, le thym et le laurier émiettés. Coupez les truffes en petits morceaux et ajoutez-les à la farce. Liez le tout avec 1 oeuf battu. D'autre part, coupez le lard gras en lanières. Tapissez le fond et les parois d'une terrine de bardes de lard, remplissez-la en alternant les couches de farce, les languettes de filets et les

lanières de lard. Recouvrez le tout de bardes et faites cuire à four chaud au bain-marie pendant 1 h 30. Sortez la terrine du four et versez la gelée fondue avant qu'elle refroidisse. Ne consommez que le lendemain ou le surlendemain, mais n'oubliez pas de sortir la terrine du réfrigérateur 1 h au moins avant de la déguster. Servez avec une salade verte, des cornichons, des pickles etc. Vous pouvez faire mariner les filets de canard dans le cognac pendant 1 h au préalable. Si vous avez le foie du canard, coupez-le en morceaux et répartissez-les dans la terrine entre les couches de farce. Pour que la terrine se découpe mieux faites-la refroidir avec un poids posé sur une planchette sur la viande.

TOURNEDOS DE CANARD SAUCE GRAND VENEUR

Préparer une marinade avec des os de canards, 1 navet coupé en rondelles, 1 carotte coupée en 4, 1 gros oignon piqué de 3 clous de girofle, thym, persil, 2 feuilles de laurier, poivre en grains et poivre moulu. Laisser 48 heures. Prendre 2 gros magrets épais de canard, les saler, les poivrer avec un mélange de poivre concassé (avec le fond d'une casserole). Lier les deux magrets ensemble comme pour un rôti. Sortir les os de la marinade, les mettre dans une cocotte avec de l'huile chaude. Ajouter 1 échalote émincée. Laisser un peu cuire. Déglacer avec un peu de vinaigre de vin. Enlever les os. Mettre 2 c à soupe de gelée de vin de médoc, ajouter 1/3 du jus de la marinade. Cuire à petit feu pour que la sauce épaississe. Couper les magrets en tournedos. Les faire cuire dans une poêle. Ajouter 1 grosse c à soupe de crème dans la sauce, la passer. Sortir les magrets et les napper de sauce.